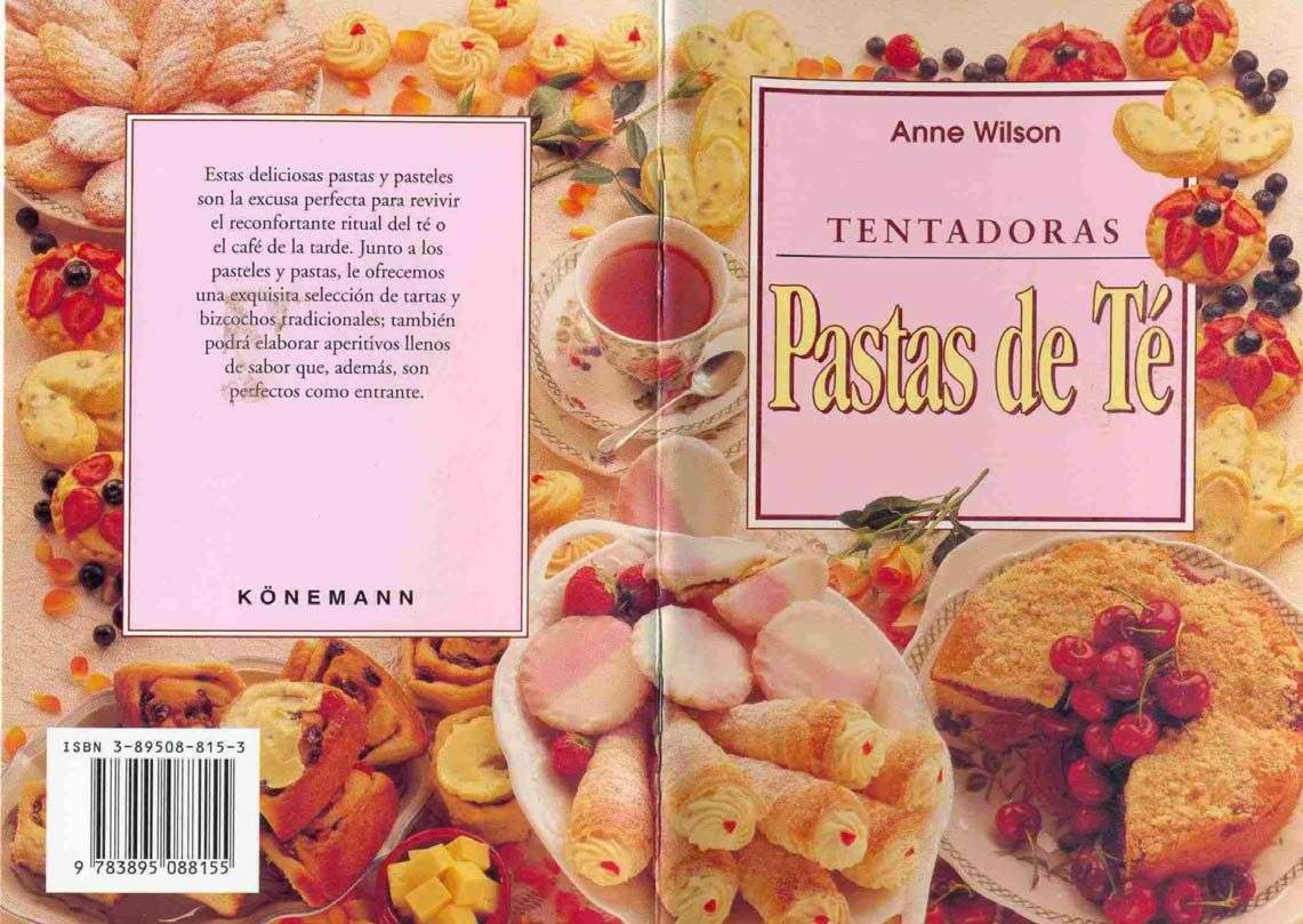


Estas deliciosas pastas y pasteles son la excusa perfecta para revivir el reconfortante ritual del té o el café de la tarde. Junto a los pasteles y pastas, le ofrecemos una exquisita selección de tartas y bizcochos tradicionales; también podrá elaborar aperitivos llenos de sabor que, además, son perfectos como entrante.
KÖNEMANN
ISBN 3-89508-815-3
9 783895 088155
Anne Wilson
TENTADORAS
Pastas de Té

Indicaciones prácticas

Para principiantes



Para cocineros poco experimentados



Para cocineros expertos



En general se utilizan las medidas habituales en gramos y litros. Asimismo aparece la medida taza —con una capacidad de 250 ml— aplicada tanto a ingredientes líquidos como sólidos. Los huevos empleados en las recetas tienen un peso medio de 60 g. El peso de las latas es siempre diferente según el producto, por ello escoja la medida que más se aproxime a la indicada en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada ó 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa ó 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Este libro ha sido producido por
Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060
Título original: Tempting Teatime Treats

Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Straße 126, D-50968 Köln
Redacción y maquetación de la edición española: LocTeam S.L., Barcelona
Traducción del inglés: Marta Borrás para LocTeam S.L., Barcelona
Impresión y encuadernación: Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Printed in China
ISBN 3-89508-815-3

Anne Wilson

TENTADORAS

Pastas de Té



KÖNEMANN

Recetas clásicas

No existe nada más reconfortante que tomar el té a media tarde. Utilice sus mejores platos y tazas para poner una bonita mesa y tómese su tiempo para elaborar alguna de estas recetas clásicas y recordar a sus invitados la placidez de tiempos pasados.

Bollos de Chelsea

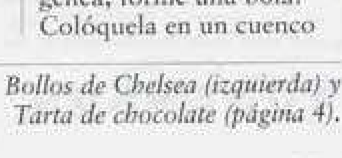
Tiempo de preparación:
20 minutos +
1 hora 20 minutos
en reposo
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 24 unidades



7 g de levadura seca
1 cucharadita de azúcar
1 cucharada de harina
½ taza de leche tibia
2½ tazas de harina tamizada
125 g de mantequilla troceada y 60 g adicionales
1 cucharada de azúcar
½ cucharadita de especias variadas y ½ taza adicional
1 huevo poco batido
2 cucharaditas de ralladura de limón
¼ taza de azúcar moreno
1 taza de fruta seca variada

Glaseado
1 cucharada de leche
2 cucharadas de azúcar

1. Forre un molde llano para brazo de gitano de 30 × 25 × 2 cm con papel parafinado. Mezcle la levadura, el azúcar y la harina en un cuenco, agregue de forma gradual la leche y remueva hasta conseguir una mezcla homogénea. Deje reposar, cubierto con film transparente, en un lugar cálido durante 10 minutos o hasta que esté espumoso.
2. Coloque la harina, la mantequilla, el azúcar y las especias en un cuenco y bátalos 30 segundos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Agregue el huevo, la ralladura y la mezcla de levadura y bata durante 15 segundos o hasta conseguir una especie de masa.
3. Pase la mezcla a una superficie ligeramente enharinada y trabájela durante 2 minutos o hasta obtener una masa homogénea; forme una bola. Colóquela en un cuenco



Bollos de Chelsea (izquierda) y Tarta de chocolate (página 4).

grande engrasado y déjela reposar en un lugar cálido 1 hora o hasta que haya subido bien, cubierta con film transparente. Trabájela 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.
4. Precaliente el horno a 210°C. Pase por la batidora la mantequilla adicional y el azúcar hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Extienda la masa para formar un rectángulo de 40 × 35 cm. Distribuya la mantequilla y el azúcar sobre la masa hasta llegar a 2 cm de uno de los extremos largos. Coloque encima las frutas y las especias adicionales.
5. Enrolle la masa a lo largo en forma de tronco de modo que contenga la fruta y la mantequilla. Con la ayuda de un cuchillo afilado, corte 24 rebanadas y dispóngalas separadas en el molde preparado. Déjelas reposar, cubiertas con film transparente, en un lugar cálido durante 10 minutos o hasta que hayan subido.
6. Hornee los bollos durante 20 minutos o hasta que estén dorados y cocidos por dentro. Retírelos del horno y úntelos con abundante glaseado; páselos a una rejilla metálica para que se enfríen.
7. *Glaseado:* En una cacerola cueza a fuego lento la leche y el azúcar, hasta que éste se disuelva y la mezcla esté a punto de hervir.



Tarta de chocolate

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Para una tarta de 23 cm



2 tazas de azúcar
2 tazas de agua
250 g de mantequilla
½ taza de cacao en polvo
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
3 tazas de harina de fuerza
4 huevos poco batidos

Crema de mantequilla
½ taza de azúcar
½ taza de agua
250 g de mantequilla

Cobertura de chocolate
90 g de chocolate negro en trozos
15 g de mantequilla
60 g de chocolate blanco en trozos

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte dos moldes redondos llanos de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y los laterales con papel y engráselo.
2. Mezcle el azúcar, el agua, la mantequilla, el cacao y la sosa en una cacerola grande. Cuézalo a fuego lento hasta que empiece a hervir, baje el fuego y déjelo cocer 3 minutos. Páselo a un bol grande y déjelo enfriar a temperatura ambiente.
3. Añada la harina tamizada y los huevos y bata con una cuchara de madera para mezclarlos, sin excederse. Vierta la mezcla en los moldes preparados y allane la superficie. Hornee durante 30 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje la masa en el molde durante 3 minutos antes de volcarla sobre una rejilla metálica para que se enfríe.
4. ***Para confeccionar la crema de mantequilla:*** Mezcle el azúcar y el agua y cueza sin dejar de remover a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla hierva. Retírela del fuego y déjela enfriar. Bata la mantequilla hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Vierta el almíbar enfriado en un pequeño chorro sobre la mantequilla y bata de 3 a 4 minutos o hasta conseguir una mezcla brillante y homogénea.
5. ***Para elaborar la cobertura de chocolate:*** Mezcle el chocolate negro y la mantequilla y cueza a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que el chocolate se funda; retírelo del fuego. Distribúyalo uniformemente sobre la tarta. Derrita también el chocolate blanco. Introdúzcalo en una manga pastelera de papel y selle el extremo abierto. Corte la punta de la manga y adorne la tarta.
6. ***Para montar la tarta:*** Disponga la parte de la tarta sin cobertura sobre una fuente y úntela con la mitad de la crema de mantequilla; con el resto decore el borde de la tarta. Coloque encima la otra mitad.
Nota: La tarta decorada se puede elaborar con un día de antelación; no la refrigere. Cúbrala y guárdela en un lugar fresco.



Pastel Streusel.

Pastel Streusel

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Para un pastel redondo de 17 cm



1 huevo
½ taza de azúcar
½ taza de leche
1 taza de harina de fuerza
125 g de mantequilla, derretida

Capa intermedia
⅓ taza de harina blanca
60 g de mantequilla
¼ taza de azúcar moreno

Cobertura
30 g de mantequilla, derretida
1 cucharadita de canela molida
1 cucharada de azúcar

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo redondo de 17 cm con mantequilla fundida o aceite.



2. Pase por la batidora el huevo durante 5 minutos o hasta obtener una mezcla espesa y pálida. Añada el azúcar de forma gradual y bata constantemente hasta que se haya disuelto y haya conseguido una mezcla brillante, de color amarillo pálido.
3. Vierta la leche. Con la ayuda de una cuchara metálica incorpore la harina tamizada y la mantequilla fundida de forma rápida y ligera.
4. *Para elaborar la capa intermedia:* Tamice la harina en un cuenco y agregue la mantequilla en trozos y el azúcar. Con los dedos mezcle la harina y la mantequilla 2 minutos o hasta obtener una masa fina y desmigada.
5. Distribuya la mitad de la mezcla en el molde; coloque encima la capa intermedia y luego la otra mitad. Hornee durante 25 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el pastel en el molde 5 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para enfriarlo.
Cobertura: Unte el pastel con la mantequilla fundida y espolvoréelo con canela y azúcar.

Magdalenas con arándanos

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 12 unidades



2½ tazas de harina de fuerza
150 g de azúcar
¼ taza de pacanas troceadas
1 cucharadita de ralladura fina de limón
1 huevo poco batido
1 taza de leche
90 g de mantequilla fundida
½ taza de salsa de arándanos rojos

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte 12 moldes para magdalenas (85 ml) con aceite o mantequilla fundida. Tamice la harina en un cuenco grande. Añada el azúcar, las pacanas y la ralladura y mezcle bien. Forme un hueco en el centro.
2. Mezcle el huevo, la leche y la mantequilla en un cuenco pequeño y añada los ingredientes secos a la vez. Con una cuchara de madera remueva hasta que todo esté entremezclado; no bata en exceso.
3. Pase la mitad de la mezcla a cucharadas a los moldes, cúbrala con salsa de arándanos y, a continuación, disponga el resto de masa, también a cucharadas, sobre la salsa.
4. Hornee las magdalenas durante 20 minutos o hasta que hayan subido y tengan un color dorado oscuro; vuélquelas sobre una rejilla para enfriar.

Caracolas de avellana glaseadas con caramelo

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Para 16 unidades




2½ tazas de harina de fuerza
½ taza de azúcar
125 g de mantequilla
½ taza de leche
¼ taza de crema agria
60 g de mantequilla reblandecida, adicional
⅓ taza de azúcar moreno
⅓ taza de avellanas troceadas

Cobertura de caramelo
45 g de mantequilla
¼ taza de azúcar moreno
1 cucharada de leche
½ taza de azúcar glas tamizado

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde cuadrado llano de 23 cm con mantequilla fundida. Tamice la harina en un cuenco grande y añada el azúcar y la mantequilla. Con los dedos mezcle la mantequilla con la harina durante 2 minutos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Añada la leche y la crema mezcladas y remueva hasta que la mezcla sea homogénea.
2. Pase la masa a una superficie ligeramente enharinada y trabájela durante 1 minuto hasta obtener una pasta fina. Extiéndala hasta formar un rectángulo de 40 × 30 cm. Mezcle el resto de la mantequilla, el azúcar moreno y las avellanas en un cuenco. Desmigaje la mezcla sobre la masa uniformemente.
3. Enrolle la masa desde el lado largo para formar una especie de tronco. Con un cuchillo afilado córtela en 16 rebanadas y dispóngalas en el molde. Hornee 25 minutos o hasta que, al tocarla, la masa parezca hueca. Vuélquela sobre una rejilla metálica para enfriar.
4. *Para la cobertura de caramelo:* Funda la mantequilla en una cacerola pequeña, añada el azúcar moreno y la leche. Cueza 1 minuto a fuego lento removiendo hasta que se formen burbujas. Añada el azúcar glas y cuézalo 1 minuto más. Unte las pastas con la cobertura mientras todo esté aún caliente; déjelo enfriar. Puede espolvorear con avellanas.



Magdalenas con arándanos (arriba) y Caracolas de avellana glaseadas con caramelo.

Muffins ingleses

Tiempo de preparación:
20 minutos + 1 hora y 40 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
16 minutos
Para 15 unidades




7 g de levadura seca
½ cucharadita de azúcar
1 cucharadita de harina
¼ taza de agua caliente
4 tazas de harina, adicional
1 cucharadita de sal
1⅓ taza de leche tibia
1 huevo poco batido
40 g de mantequilla

1. Espolvoree 2 bandejas de horno de 32 x 28 cm con harina. Mezcle la levadura, el azúcar, la harina y el agua; remueva hasta obtener una masa fina. Déjela reposar, cubierta con film transparente, en un lugar cálido 10 minutos o hasta que esté espumosa. Tamice la harina adicional y la sal en un cuenco.
2. Forme un hueco en el centro, añada la leche, el huevo, la mantequilla fundida y la levadura. Mézclelo con un cuchillo.
3. Páselo a una superficie enharinada y amase 2 minutos o hasta conseguir una mezcla homogénea. Forme una bola y colóquela en un cuenco engrasado. Deje reposar en un lugar cálido, cubierto con film transparente, 1½ horas o hasta que suba.
4. Precaliente el horno a 210°C. Trabaje la masa otros 2 minutos o hasta obtener una mezcla fina; extiéndala hasta que tenga 1 cm de grosor y córtela con un cortapastas de 8 cm. Coloque los círculos en las bandejas y deje reposar 10 minutos en un lugar cálido, cubierto con film transparente.
5. Hornee durante 8 minutos, déles la vuelta y hornee otros 8 minutos.

Muffins ingleses.



Deje la mezcla de levadura 10 minutos en un lugar caliente hasta que esté espumosa.



Añada la leche, el huevo, la mantequilla y la levadura a la harina, y mézclelo.



Amase durante 2 minutos o hasta obtener una masa homogénea; forme una bola.



Extienda la masa hasta que tenga un grosor de 1 cm y corte círculos de 8 cm.

Bizcocho de crema agria

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para una tarta de 20 cm



100 g de mantequilla
⅔ taza de azúcar
2 huevos poco batidos
½ cucharadita de esencia de vainilla
1¼ tazas de harina de fuerza
½ taza de crema agria

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo de 20 cm con aceite y forre la base con papel; engráselo.
2. Bata la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez. Agregue la vainilla y bátalo bien.
3. Pase la mezcla a un cuenco grande. Con una cuchara metálica incorpore la harina y la crema y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Pase la mezcla al molde a cucharadas. Hornee durante 30 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro del bizcocho, ésta salga limpia. Vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe y espolvoréelo con azúcar glas.

Bollos de Devonshire

Tiempo de preparación:
30 minutos + 1 hora y 15 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 12 unidades



3½ tazas de harina tamizada
2 cucharadas de azúcar
una pizca de sal
1⅓ taza de leche caliente
60 g de mantequilla derretida
7 g de levadura seca
1¼ tazas de nata líquida
1 cucharada de azúcar glas
150 g de mermelada de frambuesa
2 cucharadas de azúcar glas, adicionales

1. Forre la base de una bandeja de horno de 32 × 28 cm con papel y engráselo. Espolvoréelo ligeramente con harina y retire el exceso.
2. Coloque la harina, el azúcar y la sal en un bol. Mezcle la leche y la mantequilla en un bol pequeño, espolvoree la mezcla con levadura y remueva para disolverla. A continuación viértala sobre los ingredientes secos.
3. Bata durante 30 segundos o hasta obtener una mezcla homogénea; pásela a un cuenco ligeramente engrasado y déjela reposar, cubierta con film transparente, durante 1 hora o hasta que haya subido bien.
4. Pase la mezcla a una superficie enharinada y trabájela durante 2 minutos o hasta obtener una masa homogénea. Divídala en 12 unidades; amáselas de una en una sobre una superficie enharinada 30 segundos y forme una bola. Repita la operación con el resto de la masa.
5. Precaliente el horno a 210°C. Coloque las bolas de masa sobre la bandeja, separadas unas de otras. Déjelas reposar, cubiertas con film transparente, en un lugar cálido 1 minuto o hasta que hayan subido. Hornéelas durante 20 minutos o hasta que estén bien doradas y cocidas por dentro. Deje reposar los bollos 5 minutos antes de volcarlos sobre una rejilla metálica para que se enfríen.
6. Con un cuchillo de sierra, realice un corte en diagonal de una profundidad de 10 cm en los bollos. Con la batidora de varillas eléctrica, monte la nata y añádale el azúcar. Rellene los bollos con esta mezcla y mermelada y sírvalos espolvoreados con azúcar glas.

Nota: Es recomendable rellenar los bollos poco antes de consumirlos.

Bollos de Devonshire (arriba) y Bizcocho de crema agria.

Minitortitas de limón

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
4 minutos por tanda
Para unas 25 unidades



1 taza de harina de fuerza
⅓ taza de azúcar
2 cucharaditas de ralladura fina de limón
1 huevo poco batido
½ taza de leche
⅓ taza de mantequilla mezclada con un poco de zumo de limón
¾ taza de nata montada

1. Tamice la harina en un cuenco mediano, añada el azúcar y la ralladura y remueva bien; forme un hueco en el centro.
2. Mezcle el huevo y la leche y agregue esta mezcla a la harina. Con una cuchara de madera, remueva hasta que el líquido se haya absorbido y no queden grumos.
3. Unte la base de una sartén ligeramente con mantequilla fundida. Vierta en ella cucharadas colmadas de mezcla, separadas 3 cm unas de otras. Cueza a fuego medio durante 2 minutos o hasta dorar la base. Gírelas y dore la otra cara.
4. Retire de la sartén y repita la operación con el resto de masa. Sirva las tortitas con mantequilla de limón y nata montada.

Nota: Si la sartén está demasiado caliente o engrasada en exceso, la superficie de las tortitas no será uniforme.



Pastel de cerezas

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
35-40 minutos
Para una tarta de 20 cm




750 g de cerezas deshuesadas en conserva
1 cucharada de fécula de maíz
½ taza del jugo de las cerezas
2 tazas de harina de fuerza
¾ taza de azúcar
⅓ taza de coco rallado
125 g de mantequilla
1 huevo
¾ taza de leche

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde en forma de corona de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel y engráselo.
2. Coloque las cerezas escurridas en una cacerola mediana, mezcle la fécula de maíz con el jugo y añada la mezcla a las cerezas. Cueza a fuego lento hasta que la mezcla hierva y espese; déjela enfriar.
3. Tamice la harina en un cuenco grande; añada el azúcar, el coco y la mantequilla troceada. Con los dedos mezcle la mantequilla con la harina de 2 a 3 minutos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Reserve media taza de masa para cubrir.
4. Agregue la mezcla de huevo y leche al cuenco y remueva hasta conseguir una mezcla casi homogénea. Pase dos tercios de la mezcla al molde a cucharadas y allane la superficie. Con mucho cuidado, coloque encima cucharadas de mezcla de cerezas. Incorpore el resto de masa en montones pequeños sobre la cereza; espolvoree con la media taza de mezcla de harina que ha reservado.
5. Hornee de 35 a 40 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo en el molde 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

Nota: Puede utilizar cualquier tipo de cerezas en conserva.

Pastel de cerezas (arriba) y Minitortitas de limón.

Rollo de chocolate con frambuesas

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
12-15 minutos
Para 1 rollo



½ taza de harina de fuerza
¼ taza de cacao en polvo
3 huevos
½ taza de azúcar y 1 cucharada adicional
½ taza de chocolate negro rallado
1 cucharada de agua caliente
1¼ tazas de nata, ligeramente montada
1 paquete de frambuesas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 30 × 25 × 2 cm con aceite; forre la base y dos caras con papel parafinado y engráselo. Tamice la harina y el cacao 3 veces sobre papel encerado.

2. Bata los huevos 4 ó 5 minutos o hasta obtener una mezcla espesa y pálida. Añada gradualmente el azúcar y bata hasta conseguir una mezcla pálida, amarilla y brillante. Pásela a un cuenco grande.

3. Con una cuchara de metal, añada la harina, el cacao, el chocolate y el agua de forma rápida y ligera. Distribuya la mezcla de manera uniforme por el molde y allane la superficie. Hornee de 12 a 15 minutos, hasta que esté algo dorada y esponjosa.

4. Coloque una hoja de papel encerado sobre un paño seco y espolvoréela con el azúcar adicional. Vuelque encima la masa y deje reposar 2 minutos. Enrolle el pastel con el papel y deje reposar durante 5 minutos. Desenrolle y deseche el papel. Unte con nata montada y frambuesas; enrolle de nuevo; recorte los bordes.

Rollo de chocolate con frambuesas.



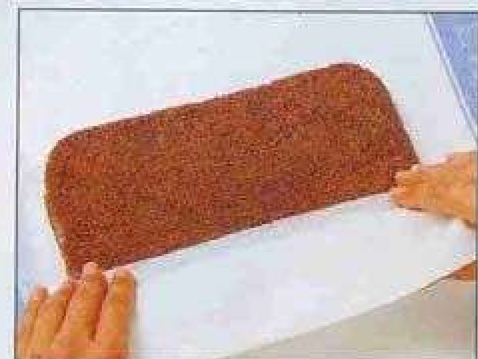
Unte el molde con aceite, forre la base y dos laterales con papel y engráselo.



Pase el huevo por la batidora y, a continuación, añada el azúcar gradualmente.



Con una cuchara de metal añada la harina, el cacao, el chocolate y el agua.



Sobre un paño de cocina seco, espolvoree el papel con azúcar y enrolle el pastel.

Pastel de higos y naranja

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 70 minutos
Para un pastel de 20 cm



125 g de mantequilla
½ taza de azúcar moreno
½ taza de miel
3 huevos poco batidos
½ taza de higos secos troceados
2 cucharaditas de ralladura fina de naranja
1 naranja pequeña pelada y troceada
½ taza de salvado de avena
1 taza de harina de fuerza
¼ taza de leche

1. Precaliente el horno a 160°C. Unte un molde hondo redondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel y engráselo. Pase por la batidora la mantequilla, el azúcar y la miel en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez.
2. Pase la mezcla a un cuenco grande, añada los higos, la ralladura, la naranja, el salvado, la harina tamizada y la leche. Con una cuchara metálica mézclelo todo bien.
3. Vierta la mezcla en el molde y allane la superficie. Hornee durante 1 hora y 10 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Al cabo de 5 minutos desmolde el pastel sobre una rejilla de metal para que se enfríe. Espolvoréelo con azúcar glas.

Pastel de avellanas con crema de café

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para un pastel de 20 cm



⅔ taza de harina de fuerza
⅓ taza de fécula de maíz
4 huevos poco batidos
⅔ taza de azúcar
1 cucharada de café soluble
1 cucharada de agua caliente
¼ taza de avellanas molidas
¼ cucharadita de canela molida, para espolvorear

Relleno
1 taza de nata líquida
¼ taza de azúcar glas
1 cucharadita de café soluble, adicional
1 cucharadita de agua caliente, adicional

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte dos moldes llanos redondos de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel y engráselo. Espolvoree ligeramente los moldes con harina y agite para que se desprenda el exceso. Tamice la harina y la fécula de maíz tres veces sobre papel encerado.
2. Pase por la batidora los huevos durante 2 minutos o hasta obtener una masa espesa y pálida. Añada el azúcar de manera gradual, batiendo constantemente, hasta que se haya disuelto y haya conseguido una mezcla brillante, de color amarillo pálido. Pásela a un bol grande.
3. Con una cuchara metálica, agregue el café disuelto en agua, las avellanas, la harina y la fécula de forma rápida y ligera.
4. Distribuya la masa entre los moldes de manera uniforme. Hornee durante 20 minutos o hasta que los bizcochos estén algo dorados y se desprendan de las paredes. Vuélquelos sobre una rejilla metálica para que se enfríen.
5. ***Para elaborar el relleno:*** Monte la nata en un cuenco pequeño y añádale el azúcar glas y la mezcla de café y agua adicionales.
6. Coloque uno de los bizcochos sobre una tabla y úntelo con el relleno; coloque el otro encima. Páselo a una fuente y espolvoréelo con canela.

Pastel de avellanas con crema de café (arriba) y Pastel de higos y naranja.

Rollo de cerezas, dátiles y nueces

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos +
15 minutos en reposo
Para 1 rollo



½ taza (70 g) de dátiles frescos troceados finos
2 cucharadas de pasas de Corinto
⅓ taza de agua
⅓ taza de azúcar moreno
40 g de mantequilla
½ cucharada de bicarbonato de sosa
½ taza de nueces troceadas
¼ taza de cerezas escarchadas
½ cucharada de nuez moscada molida
1 huevo poco batido
¾ taza de harina de fuerza, tamizada

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde para rollos (de 1 l de capacidad) con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel y engráselo.
2. En una cacerola pequeña cueza los dátiles, las pasas de Corinto, el agua, el azúcar y la mantequilla a fuego lento durante 5 minutos o hasta que ésta se haya fundido y la mezcla hierva. Retírela del fuego y déjela enfriar ligeramente. Añada el bicarbonato y remueva.
3. Coloque las nueces, las cerezas, la nuez moscada, el huevo, la mezcla enfriada y la harina en un cuenco grande. Remueva con una cuchara de madera.
4. Pase la mezcla al molde a cucharadas; cierre el extremo abierto con la tapa. Hornéelo 45 minutos. Desmóldelo a los 15 minutos y déjelo enfriar.

> **CONSEJO**
> Sirva el rollo cortado en rebanadas, con requesón o su mantequilla de fruta preferida.

Pastel de limón y pacanas

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para un pastel de 25 x 15 x 5,5 cm



1¼ tazas de harina de fuerza
125 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos
⅓ taza de leche
½ taza de pacanas troceadas
1 cucharada de ralladura de limón

Almíbar de limón
¼ taza de zumo de limón
2 cucharadas de agua
½ taza de azúcar
50 g de mantequilla

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 25 × 15 × 5,5 cm con mantequilla fundida o aceite. Cubra la base con papel y extiéndalo sobre dos lados; engráselo.
2. Coloque la harina en un cuenco para batirla, añada la mantequilla y el azúcar. Bata durante 20 segundos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada.
3. Agregue al cuenco la mezcla de huevos y leche, bata durante 10 segundos o hasta mezclarlos. Añada las nueces y la ralladura y bata 5 segundos. Pase la masa al molde a cucharadas y allane la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. No desmolde el pastel.
4. ***Para elaborar el almíbar de limón:*** Coloque el zumo, el agua, el azúcar y la mantequilla en un bol pequeño. Remueva a fuego medio durante 2 minutos o hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla hierva. Baje el fuego y déjelo cocer, sin tapar, durante 3 minutos. Vierta el almíbar de limón frío sobre el pastel caliente o el almíbar caliente sobre el pastel frío en el molde.

Pastel de limón y pacanas (izquierda) y Rollo de cerezas, dátiles y nueces.

Bollos de leche

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
10-12 minutos
Para 12 bollos



2 tazas de harina de fuerza
1 cucharada de azúcar
60 g de mantequilla
¾ taza de suero de leche o
½ taza de leche y
¼ taza de crema agria
mermelada y nata montada

1. Precaliente el horno a 180°C. Espolvoree con harina una bandeja de horno de 30 × 28 cm.
2. Tamice la harina y el azúcar en un bol; añada la mantequilla troceada.
3. Con los dedos, mezcle la mantequilla y la harina 1 minuto o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Añada el suero de leche y remueva hasta que la masa sea suave.
4. Pásela a una superficie algo enharinada y amase de manera ligera hasta que la masa deje de ser pegajosa. Presiónela hasta que tenga 1 cm de grosor. Forme círculos con un cortapastas liso o acanalado de 5 cm.
5. Coloque los círculos casi tocándose en la bandeja y hornee de 10 a 12 minutos o hasta dorarlos.
6. Sírvalos calientes con mermelada de albaricoque o fresa y nata montada.

Tortitas

Tiempo de preparación:
25 minutos +
1 hora 25 minutos
Tiempo de cocción:
6 minutos
Para 12-14 unidades



7 g de levadura seca
1 cucharadita de azúcar
1¾ taza de agua caliente
3 tazas de harina blanca
2 cucharadas de leche en polvo
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
2 cucharadas de agua caliente
30 g de mantequilla fundida

1. Mezcle la levadura, el azúcar y el agua en un cuenco mediano. Deje reposar en un lugar cálido, cubierto con film transparente, durante 10 minutos o hasta obtener una mezcla espumosa.
2. Tamice la harina y la leche en polvo en un cuenco grande. Forme un hueco en el centro y añada la mezcla de levadura. Con una cuchara de madera, mezcle hasta obtener una masa suave. Deje reposar en un lugar cálido, cubierta, durante 1 hora o hasta que haya subido bien y la superficie presente burbujas.
3. Añada la mezcla de sosa y agua y remueva. Deje reposar 15 minutos.
4. Unte ligeramente una sartén grande con mantequilla fundida. Coloque en ella aros de huevo engrasados. Ponga en cada aro masa suficiente para que llegue al borde. Cuézalos a fuego medio de 4 a 5 minutos o hasta que aparezcan burbujas en la superficie.
5. Retire el aro, gire la tortita y cueza durante 30 segundos. Retírela de la sartén, tuéstela y sírvala.

Bizcocho con nata y mermelada

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos y
5 minutos en reposo
Para un bizcocho redondo de dos capas, de 20 cm



½ taza de harina blanca
¼ taza de fécula de maíz
3 huevos
⅓ taza de azúcar
30 g de mantequilla fundida
½ cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharadas de mermelada de frambuesa
⅔ taza de nata
1 cucharada de azúcar glas
2 cucharadas de azúcar glas, adicionales

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte dos moldes llanos redondos de 20 cm con aceite; forre la base con papel y engráselo.



En el sentido de las agujas del reloj desde la izquierda: Bollos de leche, Bizcocho con nata y mermelada y Tortitas.

Espolvoree los moldes con harina y agite para retirar el exceso.
2. Tamice la harina y la fécula 3 veces sobre papel encerado. Coloque los huevos en un bol y bata 2 minutos a velocidad rápida. Añada el azúcar de forma gradual y bata 8 minutos más o hasta que se disuelva y obtenga una mezcla brillante, de color amarillo pálido.
3. Pásela a un cuenco grande; con una cuchara de metal agregue la mantequilla, la vainilla, la harina y la fécula de forma rápida y ligera. Reparta la mezcla entre los moldes y hornee 20 minutos o hasta que esté dorada y se desprenda de las paredes. A los 5 minutos vuélquela sobre una rejilla.
4. Unte un bizcocho con mermelada; monte la nata y el azúcar glas y dispóngalo sobre la mermelada. Cubra con el otro bizcocho y espolvoree con el azúcar glas adicional.

Pan de naranja

Tiempo de preparación:
45 minutos + 1 hora y 5 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 8 personas



2 tazas de harina blanca
7 g de levadura seca
⅓ taza de piel de fruta confitada
2 cucharaditas de azúcar
2 cucharaditas de ralladura de naranja
⅓ taza de leche caliente
⅓ taza de zumo de naranja
1 huevo poco batido
30 g de mantequilla

Glaseado
1 cucharada de agua
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de gelatina

1. Unte un molde hondo de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Tamice la harina en un bol grande, añada la levadura, la piel de frutas y la ralladura y remueva. Forme un hueco en el centro.
2. Mezcle la leche, el zumo de naranja, el huevo y la mantequilla en un bol pequeño y agréguelo a la mezcla de harina. Con un cuchillo mezcle hasta obtener una masa suave. Pásela a una superficie ligeramente enharinada y trabájela durante 10 minutos o hasta obtener una masa homogénea y elástica. Para comprobar que lo es, presiónela con el dedo; si está preparada, la masa volverá a su sitio sin dejar ninguna hendidura.
3. Colóquela en un bol grande engrasado y déjela reposar en un sitio cálido, cubierta con film transparente, durante 45 minutos o hasta que suba.
4. Trabaje la masa durante 1 minuto o hasta que sea homogénea. Adáptela al molde preparado y déjela reposar en un lugar cálido, cubierta con film transparente, 20 minutos o hasta que haya subido.
5. Precaliente el horno a 180°C. Corte la masa en 8 porciones practicando cuidadosamente cortes profundos con un cuchillo afilado y engrasado. Tenga cuidado de no dejar escapar todo el aire. Si la masa se deshincha, deje reposar otros 5 minutos hasta que haya subido.
6. Hornee durante 20 minutos o hasta que esté dorado y cocido. Al golpearla suavemente, la masa debe sonar hueca. Vuélquela sobre una rejilla.
7. *Para elaborar el glaseado:* Mezcle el agua, el azúcar y la gelatina en un cuenco pequeño. Póngalo al baño María hasta que la gelatina se haya disuelto y unte el pan todavía caliente.

Pastel de limón y plátano (izquierda) y Pan de naranja.

Pastel de limón y plátano

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para una corona de 20 cm



1½ tazas de harina de fuerza
90 g de mantequilla
½ taza de azúcar
½ taza de coco rallado
2 cucharaditas de ralladura de limón
⅓ taza de zumo de limón
2 huevos poco batidos
¾ taza de plátano maduro triturado

Cobertura de requesón
90 g de requesón
45 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar glas
1 cucharadita de ralladura de limón

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde en forma de corona de 20 cm con aceite y espolvoréelo ligeramente con harina; agite para retirar el exceso.
2. Tamice la harina en un cuenco grande. Añada la mantequilla, el azúcar, el coco, la ralladura y el zumo de limón, los huevos y el plátano.
3. Pase estos ingredientes por la batidora a velocidad lenta durante 1 minuto hasta que estén bien empapados. Bata a velocidad rápida durante 2 minutos o hasta que estén mezclados y la masa haya aumentado de volumen.
4. Pase la mezcla al molde y allane la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que esté dorada y al clavar una brocheta, ésta salga limpia.
5. A los 3 minutos vuelque el pastel sobre una rejilla para que se enfríe.
6. ***Para elaborar la cobertura de requesón:*** Bata el requesón y la mantequilla en un bol hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada el azúcar glas y la ralladura y bata 2 minutos hasta obtener una mezcla esponjosa.
7. Una vez frío, unte el pastel con la cobertura.

Pan de melaza y malta

Tiempo de preparación:
15 minutos + 1 hora y 50 minutos en reposo
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 1 unidad



1 taza de agua tibia
7 g de levadura seca
1 cucharadita de azúcar
2 tazas de harina integral
1 taza de harina blanca
2 cucharaditas de canela molida
½ taza de uvas pasas
30 g de mantequilla
1 cucharada de melaza
1 cucharada de extracto de malta y ½ cucharadita, adicional
1 cucharada de leche tibia

1. Unte un molde para pan de 21 × 14 × 7 cm con aceite.
2. Mezcle el agua, la levadura y el azúcar en un bol y deje reposar en un lugar cálido 10 minutos o hasta que esté espumoso.
3. Tamice las harinas y la canela en un bol grande, añada las pasas y remueva. Forme un hueco en el centro y añada la mezcla de mantequilla fundida, melaza, malta y levadura. Con un cuchillo, mezcle bien.
4. Pase la pasta a una superficie enharinada. Trabaje durante 4 minutos o hasta conseguir una masa homogénea. Forme una bola y colóquela en un bol algo engrasado. Deje reposar 1 hora en un lugar cálido, cubierta con film transparente, o hasta que haya subido.
5. Golpee la masa con el puño; golpee de nuevo durante 3 minutos o hasta que quede blanda.
6. Colóquela en el molde y deje reposar, cubierta con film transparente, 40 minutos o hasta que haya subido. Unte con la mezcla de leche y malta. Caliente el horno a 180°C y hornee durante 40 minutos o hasta que la masa esté dorada y cocida. Desmolde al cabo de 3 minutos y pase a una rejilla.

Nota: Este pan es más sabroso si se consume el mismo día de su elaboración, pero puede congelarse hasta 1 mes.

Porciones de Sacher

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
40 min. + 30 min. en el frigorífico
Para una tarta de 30 x 20 cm



150 g de chocolate negro
2 cucharadas de licor de chocolate
125 g de mantequilla
½ taza de azúcar
4 huevos
½ taza de harina de fuerza
½ taza de harina blanca

Cobertura
180 g de chocolate negro
125 g de mantequilla
1 cucharadita de licor de chocolate, adicional

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano de 30 × 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y dos lados con papel encerado y engráselo.
2. Coloque el chocolate en trozos en un cuenco pequeño, póngalo al baño María hasta que el chocolate se funda y tenga una consistencia fina. Deje enfriar y agregue el licor.
3. Bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada las yemas de huevo de manera gradual, batiendo bien cada vez. Pase la mezcla a un bol grande y añada el chocolate. Con una cuchara de metal agregue las harinas tamizadas.
4. Coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño y con la batidora móntelas a punto de nieve; incorpórelas a la masa con una cuchara de metal.
5. Pase la masa al molde a cucharadas y hornee durante 35 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjela reposar durante 5 minutos antes de volcarla sobre una rejilla metálica para que se enfríe.



Pan de melaza y malta (izquierda) y Porciones de Sacher.

6. ***Para elaborar la cobertura:*** Coloque el chocolate troceado, la mantequilla y el licor en un bol mediano resistente al calor. Póngalo al baño María y remueva hasta que el chocolate se haya fundido y la mezcla sea homogénea. Deje enfriar la cobertura de 10 a 15 minutos o hasta que tenga una consistencia espesa y distribúyala sobre la tarta de manera uniforme con un cuchillo de hoja plana. Refrigérela durante media hora antes de pasarla a una fuente para servir.

Nota: También puede cortar la tarta por la mitad y untarla con mermelada de albaricoque o ciruela. Resulta perfecta como postre, con nata o helado. Se conserva hasta 3 días en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Pastas dulces

Para el café de la mañana, una cena después de misa o para reuniones más informales, estas tartaletas fáciles de manejar resultan de lo más apropiado. También son ideales para fiestas y verbenas y, si sobran, los niños las apreciarán como merienda.



Tarta de almendras

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para una tarta de 23 cm



8 láminas de masa de hojaldre estirada
1 huevo poco batido
1 cucharada de azúcar glas

Relleno
90 g de mantequilla
⅔ taza de azúcar glas, adicional
2 yemas de huevo
1¼ tazas de almendras molidas
2 cucharaditas de esencia de almendra

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte una bandeja de horno de 32 × 28 cm con mantequilla fundida o aceite. Con un molde como guía, corte un círculo de 23 cm de una de las láminas de masa y otro de 25 cm de la otra lámina. Coloque el primero sobre la bandeja.
2. ***Para elaborar el relleno:*** Bata la mantequilla y el azúcar glas adicional en un cuenco mediano hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue las yemas de huevo y bata. Añada las almendras y la esencia y remueva bien.
3. Distribuya el relleno sobre la base de masa, dejando un borde de 2,5 cm. Coloque encima el resto de masa; presione ligeramente el borde para sellarlo.
4. Marque 8 porciones curvas con cuidado para que el corte no sea demasiado profundo. Realice cortes profundos alrededor del borde a intervalos de 2 cm.
5. Unte con la mezcla de huevo batido y azúcar glas y hornee durante 20 minutos hasta dorarla.

Desde arriba: Lamingtons y Tartaletas de fruta (página 28) y Tarta de almendras.

Tartaletas de fruta

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 40 minutos
Para 12 unidades



12 tartaletas de pasta quebrada (sin hornear)
2 cucharadas de preparado para natillas
⅓ taza de fécula de maíz
⅓ taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 yemas de huevo
1¼ tazas de nata líquida
⅔ taza de leche
12 fresones
200 g de arándanos

Glaseado
1 cucharada de mermelada de albaricoque
2 cucharadas de zumo de naranja
2 cucharaditas de gelatina

1. Precaliente el horno a 180°C. Coloque las tartaletas en moldes de papel de aluminio sobre una bandeja de horno. Hornéelas 25 minutos o hasta que estén doradas y cocidas; déjelas enfriar.
2. Ponga el preparado para natillas, la fécula, el azúcar, la vainilla y las yemas en un bol mediano y bata a mano hasta obtener una mezcla homogénea y pálida. Caliente la nata y la leche en una cazuela hasta que estén a punto de hervir; retírelo del fuego.
3. Añada la leche de forma gradual y bata. Cuele la mezcla a una cacerola y cueza 8 minutos, removiendo, a fuego medio, hasta que las natillas hiervan y espesen. Retire del fuego y cubra con film transparente. Deje enfriar.
4. Distribuya la mezcla entre las tartaletas y con un cuchillo de hoja plana forme una montañita. Decore con fruta y unte con abundante glaseado.
5. ***Para elaborar el glaseado:*** Mezcle la mermelada, el zumo y la gelatina en un bol pequeño. Cueza a fuego lento, removiendo, durante 2 minutos o hasta que la gelatina se haya disuelto y la mezcla hierva. Retírelo del fuego; cuélelo y déjelo enfriar.

Lamingtons

Tiempo de preparación: 1 hora
Tiempo de cocción: 30 minutos
Para 16 unidades



1 taza de harina de fuerza
4 huevos
¾ taza de azúcar
⅓ taza de leche
30 g de mantequilla

Cobertura
4 tazas de azúcar glas
½ taza de cacao en polvo
½ taza de agua
4 tazas de coco rallado

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano de 30 × 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y 2 lados con papel y engráselo. Tamice 3 veces la harina sobre papel encerado.
2. Pase los huevos por la batidora durante 10 minutos o hasta obtener una mezcla espesa y pálida. Añada el azúcar de forma gradual, batiendo constantemente, hasta que se haya disuelto y haya obtenido una mezcla brillante, de color amarillo pálido. Pásela a un bol grande.
3. Coloque la leche y la mantequilla en una cacerola pequeña y cueza a fuego lento hasta que la segunda se haya fundido.
4. Con una cuchara metálica grande añada la harina a la mezcla de huevo de forma rápida y ligera. Vierta la mezcla de leche y mantequilla caliente.
5. Pase la mezcla al molde y hornee durante 30 minutos o hasta que el pastel esté algo dorado y se desprenda de las paredes. Al cabo de 5 minutos, desmóldelo sobre una rejilla para que se enfríe.
6. Recorte los bordes con cuidado y divídalo en 16 trozos iguales.
7. ***Para elaborar la cobertura:*** En un cuenco mediano mezcle el azúcar glas tamizado, el cacao en polvo y líquido suficiente para formar una pasta consistente. Ponga el cuenco en una cacerola al baño María y remueva hasta obtener una cobertura homogénea y brillante; retire del fuego.
8. Sumerja cada porción en la cobertura y deje unos instantes sobre el cuenco para escurrir el exceso. Colóquelas inmediatamente en el cuenco con coco y agite con cuidado para que la pasta se reboce completamente. Deje reposar sobre una rejilla metálica durante 20 minutos o hasta que la cobertura esté seca.

Nota: Es mejor preparar la masa de lamington un día antes de cortarla y bañarla en la cobertura.



Magdalenas de plátano y pasas.

Magdalenas de plátano y pasas

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Para 18 unidades



2 tazas de harina de fuerza
1 taza de salvado de avena
¾ taza de azúcar
125 g de mantequilla, fundida
1 taza de leche
2 huevos poco batidos
2 plátanos medianos maduros, triturados
⅓ taza de pasas troceadas

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte con aceite 18 moldes para magdalenas (de ⅓ taza de capacidad). Tamice la harina en un cuenco y añada el salvado y el azúcar. Forme un hueco en el centro.
2. Mezcle la mantequilla, la leche, el plátano y las pasas en un bol y añádalo a los ingredientes secos. Con una cuchara de madera, remuévalo bien; no lo bata en exceso.
3. Pase la mezcla a cucharadas a los moldes hasta llenar ⅔ de su capacidad. Hornéelas 15 minutos o hasta que suban y estén doradas. Déjelas enfriar sobre una rejilla metálica.

Cornetes de nata

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 8 unidades



375 g de masa de hojaldre
1 clara de huevo poco batida
1 cucharada de azúcar
¼ taza de mermelada de fresa

Relleno de crema
½ taza de leche entera en polvo
¼ taza de azúcar
¼ taza de preparado para natillas
1¼ tazas de agua
⅓ taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a 240°C. Forre dos bandejas para galletas de 32 × 28 cm con papel parafinado. Unte ocho moldes para cornetes con mantequilla o aceite.
2. Extienda la masa de hojaldre sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un rectángulo de 50 × 20 cm. Con un cuchillo afilado córtela a lo largo en ocho tiras de 2,5 cm de ancho.
3. Empezando por el extremo pequeño del molde, envuélvalos con una tira de masa, superponiéndola un poco cada vez que dé una vuelta. Pinte la masa con un poco de clara de huevo y espolvoréela con



azúcar. Póngala sobre la bandeja y repita la operación con el resto de masa.
4. Hornéelos 20 minutos, baje el horno a 210°C y hornéelos 10 minutos más. Déjelos en la bandeja durante 5 minutos. Para desprender los cornetes del molde, hágalos girar con cuidado. Páselos a una rejilla para enfriar.
5. ***Relleno de crema:*** Coloque la leche en polvo, el azúcar y el preparado para natillas en una cacerola pequeña. Añada el agua de forma gradual y mezcle hasta obtener una pasta homogénea. Cuézala a fuego lento durante 10 minutos sin dejar de remover o hasta que la mezcla hierva y espese; retire del fuego. Cúbrala con film transparente y déjela enfriar. Vierta la mezcla en un cuenco pequeño y pásela por la batidora junto con la nata durante 1 minuto o hasta conseguir una mezcla espesa y cremosa. La crema puede prepararse un día antes. Guárdela, cubierta con film transparente, en la nevera. Para terminar los cornetes, coloque una cucharadita de mermelada en la base y rellénelos con la crema.

Espirales vienesas

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 20 unidades



125 g de mantequilla reblandecida
¼ taza de crema agria
½ taza de azúcar glas
½ cucharadita de esencia de vainilla
1 taza de harina blanca
¼ taza de harina de arroz

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre dos moldes hondos para empanada con cápsulas de papel. Pase por la batidora la mantequilla, la crema, el azúcar glas tamizado y la vainilla en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa.
2. Añada las harinas blanca y de arroz tamizadas y remueva para mezclarlas.
3. Pase la mezcla a cucharadas a una manga pastelera con una boquilla acanalada; rellene todas las cápsulas con un tercio de mezcla y hornee durante 15 minutos o hasta que las espirales empiecen a estar doradas.

Nota: Antes de hornear puede colocar un trozo de cereza escarchada sobre cada espiral.

Espirales vienesas (arriba) y Cornetes de nata.



Añada agua a la mezcla de harina y mantequilla y remueva con un cuchillo.



Forme un rectángulo con la masa y doble un extremo sobre el otro; repita 5 veces.

Palmeras de fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 25 unidades



2 tazas de harina blanca
1 cucharadita de levadura en polvo
185 g de mantequilla fría, troceada
½ taza de agua
1 cucharadita de azúcar

Glaseado de fruta de la pasión
1½ tazas de azúcar glas
30 g de mantequilla fundida
2 frutas de la pasión



1. Precaliente el horno a 210°C. Forre 2 bandejas para galletas de 32 × 28 cm con papel parafinado. Tamice la harina y la levadura en un bol grande. Añada la mantequilla y remueva bien. Agregue el agua y remueva con un cuchillo hasta que empiece a mezclarse. Páselo a una superficie ligeramente enharinada y amase durante 1 minuto o hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Extienda la masa y forme un rectángulo de unos 40 × 20 cm. Con los extremos cortos hacia usted, doble a dos tercios y luego el otro extremo por encima. Vuelva la masa para que el lado abierto quede delante de usted.
3. Extienda la masa para formar un rectángulo, dóblela y vuélvala como anteriormente, otras 5 veces. Si la mantequilla se reblandece, refrigere la masa 30 minutos; asegúrese de que extiende y dobla en la misma dirección.
4. Extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar un rectángulo de 32 × 30 cm y espolvoréela con azúcar. Doble los lados largos hacia el centro y luego por la mitad.
5. Con un cuchillo afilado, corte rebanadas de 1 cm. Colóquelas con la parte cortada hacia arriba, ábralas un poco y úntelas ligeramente con agua. Hornee 15 minutos o hasta dorarlas. Déjelas enfriar sobre una rejilla.
6. ***Para elaborar el glaseado:*** Tamice el azúcar glas, añada la mantequilla y la pulpa de la fruta de la pasión y mézclelo bien. Distribuya el glaseado sobre las palmeras.

Nota: Extienda, doble y vuelva la masa siempre del mismo lado para que las capas sigan siempre la misma dirección y obtenga un resultado crujiente. Guárdelas hasta 2 días en un recipiente hermético.

Palmeras de fruta de la pasión.



Doble los lados largos de la masa hacia el centro; doble a lo largo por la mitad.



Para elaborar el glaseado, mezcle el azúcar glas, la mantequilla y la pulpa.

Hojaldres de fruta

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 18 unidades



2 láminas de hojaldre
⅓ taza de mermelada de albaricoque
1 cucharada de agua

Relleno de albaricoque
30 g de mantequilla, reblandecida
¼ taza de azúcar glas
1 yema de huevo
¼ taza de almendras molidas
425 g de mitades de albaricoque en conserva, escurridas

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte con mantequilla fundida o aceite dos bandejas para galletas de 32 × 28 cm. Corte las láminas en tres tiras y cada tira en tres partes, para obtener 18 cuadrados.
2. ***Para el relleno de albaricoque:*** Bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño con una cuchara de madera hasta que la mezcla sea homogénea. Añada las yemas y las almendras y bata bien.
3. Distribuya la mezcla entre los cuadrados, coloque dos mitades de albaricoque en diagonal sobre los cuadrados y doble las dos esquinas centrales del cuadrado sobre los albaricoques; presiónelas.
4. Colóquelas sobre las bandejas y hornee 15 minutos o hasta dorarlas; retírelas del horno.
5. Unte con la mezcla de agua y mermelada y deje enfriar antes de servir.

Tartaletas de crema

Tiempo de preparación:
30 minutos + 20 minutos en el frigorífico
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 12 unidades



2 tazas de harina blanca
⅓ taza de harina de arroz
¼ taza de azúcar glas
120 g de mantequilla
1 yema de huevo
¼ taza de agua helada
1 clara de huevo poco batida

Relleno
3 huevos
1½ taza de leche
¼ taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
½ cucharada de nuez moscada

1. Pase por la batidora las harinas, el azúcar glas y la mantequilla 20 segundos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Añada la yema de huevo y casi todo el agua y bata durante 30 segundos o hasta conseguir una pasta consistente, agregando más agua si es necesario. Pásela a una superficie enharinada y amase hasta obtener una mezcla homogénea. Divida la mezcla en 12 porciones iguales, extiéndalas y forre 12 moldes para tartaletas de 10 cm y paredes acanaladas. Refrigérelas durante 20 minutos.
2. Precaliente el horno a 180°C. Cubra los moldes forrados con láminas de papel encerado. Disponga una capa uniforme de legumbres secas o arroz sobre el papel. Coloque los moldes sobre una bandeja de horno grande y hornee durante 10 minutos. Retire del horno, deseche el papel y las legumbres o arroz y devuelva las tartaletas al horno 10 minutos más o hasta que empiecen a estar doradas. Deje que se enfríen. Unte la base y los laterales con clara de huevo batida.
3. ***Para elaborar el relleno:*** Baje el horno a 150°C. Mezcle los huevos y la leche en un bol y remueva. Añada el azúcar de forma gradual, removiendo para que se disuelva del todo. Añada la vainilla, pase la mezcla a una jarra y, a continuación, viértala sobre las tartaletas. Espolvoree con nuez moscada y hornee durante 25 minutos o hasta que el relleno se haya solidificado. Sirva las tartaletas a temperatura ambiente.

Nota: No hornee en exceso, puesto que el huevo del relleno puede cuajar. En lugar de nuez moscada puede utilizar canela molida.

Tartaletas de crema y Hojaldres de fruta (derecha).

Mantecados

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
35-40 minutos
Para 24 unidades



250 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 tazas de harina
½ taza de fécula de maíz

1. Precaliente el horno a 160°C. Unte un molde llano de 28 × 18 cm con aceite o mantequilla fundida. Cubra la base con papel, extiéndalo sobre los laterales y engráselo.
2. Bata la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa.
3. Agregue la harina y la fécula tamizadas y presione para formar una masa suave. Pásela a una superficie enharinada; trabájela hasta obtener una pasta homogénea; forre el molde.
4. Realice marcas del tamaño de un dedo y pinche con un tenedor. Hornee de 35 a 40 minutos o hasta cocer y dorar la masa. Cuando esté casi fría, corte por las líneas.

Nota: Puede extender la masa y cortarla en círculos o barritas pequeños, para lo cual tendrá que ajustar la cocción.



Tartaletas de mantequilla

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
nulo
Para 12 unidades



Crema de mantequilla
60 g de mantequilla
½ taza de azúcar glas
1 cucharada de leche
algunas gotas de sucedáneo de esencia de ron

12 tartaletas preparadas
2 cucharadas de mermelada de frambuesa
1 taza de azúcar glas, adicional
1 cucharadita de esencia de vainilla
3 cucharaditas de agua caliente
algunas gotas de colorante rosa

1. Bata la mantequilla a velocidad rápida durante 1 minuto. Añada el azúcar, la leche y la vainilla; bata hasta obtener una mezcla ligera y cremosa.
2. Distribuya ½ cucharadita de mermelada sobre cada tartaleta. Cúbrala con 2 cucharadas de crema de mantequilla y allane la superficie con el reverso de la cuchara.
3. Tamice el azúcar glas en un cuenco pequeño y forme un hueco en el centro. Agregue la vainilla y el agua. Con un cuchillo de hoja plana remueva hasta obtener una masa homogénea. Divídala en dos y tiña una de las mitades con colorante rosa.
4. Extienda una cucharada de glaseado sin colorante sobre la mitad de cada tartaleta y deje reposar. Extienda 1 cucharadita de colorante rosa sobre la otra mitad de las tartaletas y deje reposar.

Besos de merengue

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 24 unidades

3 claras de huevo
¾ taza de azúcar
cacao en polvo

Relleno
125 g de requesón
½ taza de azúcar glas
2 cucharaditas de café soluble
2 cucharaditas de agua caliente

1. Precaliente el horno a 150°C. Forre 2 bandejas de horno de 32 × 28 cm con papel parafinado.

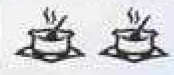
De arriba a abajo: Mantecados, Besos de merengue y Tartaletas de mantequilla.

2. Monte las claras de huevo a punto de nieve. Vaya añadiendo el azúcar y bata cada vez hasta obtener una mezcla espesa y brillante y hasta que el azúcar se haya disuelto.
3. Coloque la mezcla en una manga pastelera con boquilla acanalada. Distribúyala sobre la bandeja de horno en montículos de 2 cm de diámetro.
4. Hornee durante 30 minutos o hasta que los merengues estén pálidos y crujientes. Deje enfriar dentro del horno con la puerta entreabierta.
5. *Para elaborar el relleno:* Bata el requesón y el azúcar glas hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Disuelva el café en el agua; añádalo y mezcle.
6. Unte la base de un merengue con relleno y únalo a otro. Repita la operación con el resto de los merengues y del relleno. Espolvoréelos con cacao, si lo desea.

CONSEJO
Guarde los merengues en un lugar fresco y seco en un recipiente hermético un máximo de 3 días y rellénelos justo antes de servir. Compruebe que están secos por dentro antes de apagar el horno. Si no lo están, se reblandecerán cuando los deje reposar. Si esto ocurre, volverán a estar crujientes si los pone en el horno frío.

Torta de almendras

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Para 18 unidades



1 taza de harina
90 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de agua
½ taza de mermelada de frambuesa
¼ taza de almendras en láminas

Cobertura
185 g de mantequilla
¾ taza de azúcar, adicional
3 huevos poco batidos
1 taza de almendras molidas
¾ taza de harina blanca, adicional

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde llano de 28 × 18 × 3 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel (extendiéndolo sobre dos laterales) y engrase el papel.
2. Coloque la harina tamizada, la mantequilla y el azúcar en un bol para pasarlo por la batidora durante 10 segundos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Añada agua y bata durante 5 segundos o hasta conseguir una pasta homogénea.
3. Pase la mezcla al molde, presiónela uniformemente con las manos algo enharinadas. Hornéela durante 5 minutos, retírela del horno y déjela enfriar.
4. *Para elaborar la cobertura:* Bata la mantequilla adicional y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual y bata bien cada vez. Pase la mezcla a un bol grande; añada las almendras y la harina adicional y remueva con una cuchara de madera para mezclarlas.
5. Unte la base de masa con mermelada, distribuya sobre ella la cobertura y esparza por encima las almendras. Hornee 20 minutos o hasta que empiece a dorarse; déjela enfriar en el molde. Ya fría, córtela en trozos del tamaño de un dedo.

Éclairs de chocolate

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 27 minutos
Para 10-12 unidades

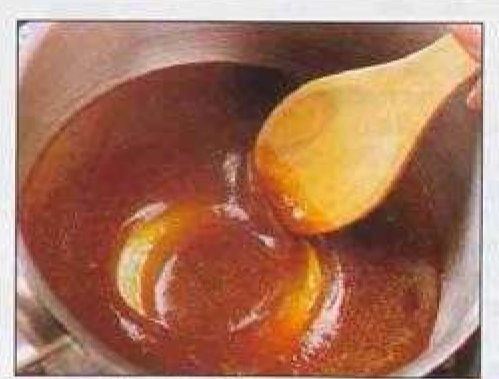


40 g de mantequilla
½ taza de agua
½ taza de harina blanca
2 huevos
1¼ taza de nata montada
125 g de chocolate negro
20 g de mantequilla

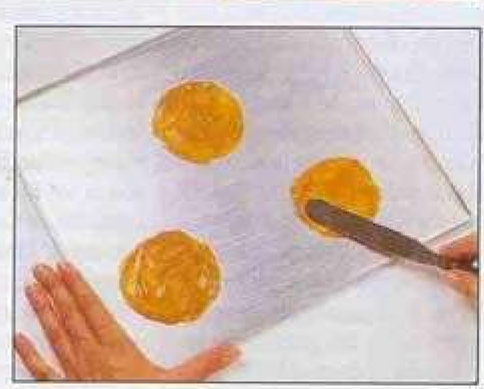
1. Precaliente el horno a 210°C. Unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite. Mezcle la mantequilla y el agua en una cacerola. Remueva a fuego lento hasta que se haya fundido; no la hierva. Retire del fuego, añada la harina de una sola vez y bata con una cuchara de madera hasta obtener una masa homogénea. Devuelva al fuego hasta que la mezcla espese y se desprenda de las paredes y la base de la cacerola. Retire del fuego y déjela enfriar.
2. Pase la mezcla a un cuenco grande, añada los huevos batidos gradualmente y bata hasta obtener una mezcla brillante.
3. Pase la mezcla a cucharadas a una manga pastelera con una boquilla lisa y pequeña. Forme tiras de masa de 8 cm, a 5 cm unas de otras, sobre la bandeja. Hornee 12 minutos, baje el fuego a 180°C y hornee otros 15 minutos o hasta que estén crujientes y doradas.
4. Corte los éclairs por la mitad a lo largo y retire la masa no cocida. Devuélvalos al horno 4 minutos o hasta que estén secos. Enfríe sobre una rejilla.
5. Rellene la base con nata montada y coloque la parte superior. Úntelos con chocolate fundido.
6. *Para fundir el chocolate:* Colóquelo junto con la mantequilla en un bol pequeño resistente al calor. Póngalo al baño María hasta que el chocolate se haya fundido y haya conseguido una mezcla homogénea. Déjelo enfriar.



Éclairs de chocolate (arriba) y Torta de almendras.



Cueza a fuego lento la mantequilla, el jarabe y el azúcar hasta fundirla.



Coloque cucharadas de mezcla sobre una bandeja; forme círculos de 8 cm.

Abanicos al coñac

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
4 minutos por tanda
Para 20 unidades



30 g de mantequilla
2 cucharadas de jarabe de caña de azúcar
1 cucharada de azúcar moreno
2 cucharadas de harina
1 cucharadita de jengibre molido
60 g de chocolate negro, fundido

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla fundida o aceite.
2. Mezcle la mantequilla, el jarabe y el azúcar en una cacerola pequeña. Remueva a fuego lento hasta que la mantequilla se haya fundido y haya obtenido una mezcla homogénea; no deje que hierva.
3. Retire la mezcla del fuego y pásela a un bol pequeño. Añada la harina y el jengibre y remueva con una cuchara de madera; no bata en exceso.
4. Coloque cucharadas rasas de mezcla en la bandeja. Con un cuchillo de hoja plana, allánelas para formar círculos de 8 cm. (No cueza más de 3 a la vez). Hornee durante 4 minutos o hasta que se formen burbujas y comiencen a estar dorados. Retire la bandeja del horno y deje reposar los círculos durante 20 segundos. Despegue los extremos con cuidado.
5. Levante los círculos de la bandeja y, comenzando por un extremo, dóblelos rápidamente hacia la dirección opuesta en la palma de la mano. Una los pliegues por un extremo en forma de abanico. Haga lo mismo rápidamente con el resto de círculos y déjelos reposar. Repita todo el proceso de horneado y doblado con el resto de mezcla.
6. Coloque el chocolate fundido en un cuenco pequeño y sumerja en él la punta de los abanicos. Déjelos reposar sobre una rejilla metálica.



CONSEJOS
No hornee más de tres círculos cada vez, puesto que, si se enfrían, moldearlos puede resultar difícil. Si se prefiere, en lugar de confeccionar abanicos, los círculos pueden unirse en el centro para formar lazos.

Abanicos al coñac.



Una los pliegues de los círculos en un extremo para formar un abanico.



Una vez fríos, sumerja el lado abierto de los abanicos en chocolate y deje reposar.

Magdalenas

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
10-15 minutos
Para 12 unidades



140 g de harina blanca
2 huevos
¾ taza de azúcar
185 g de mantequilla fundida y enfriada
1 cucharadita de ralladura fina de limón
⅓ taza de azúcar glas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte moldes para magdalenas con mantequilla fundida o aceite y espolvoréelos con harina, retirando el exceso. Tamice la harina tres veces sobre papel encerado.
2. Mezcle los huevos y el azúcar en un cuenco resistente al calor. Colóquelo al baño María y bata para obtener una mezcla espesa y de color pálido. Retírela del fuego y siga batiendo hasta que se haya enfriado un poco y haya aumentado de volumen.
3. Añada la harina, la mantequilla y la ralladura con una cuchara metálica hasta entremezclar todos los ingredientes.
4. Pase la mezcla a cucharadas a los moldes y hornee de 10 a 12 minutos. Retírelas de los moldes, déjelas enfriar en una rejilla y espolvoréelas con azúcar glas.

> CONSEJO
> Puede adquirir moldes para magdalenas en tiendas especilizadas en artículos de cocina o bien utilizar moldes llanos para tartaletas.

Cortes de manzana

Tiempo de preparación:
20 min. + 20 min. en el frigorífico
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para 12 unidades



1⅓ tazas de harina blanca
125 g de mantequilla, en trozos
1 cucharada de azúcar
1 yema de huevo
3 manzanas verdes medianas, peladas y cortadas en láminas finas
2 cucharadas de azúcar
3 cucharaditas de zumo de limón
½ cucharadita de canela molida
azúcar de canela

Cobertura
1¼ tazas de crema agria
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 huevos, poco batidos

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano de 30 × 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Cubra la base con papel y extiéndalo sobre dos laterales; engráselo. Pase la harina a un bol con la mantequilla y el azúcar.
2. Pase por la batidora durante 30 segundos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada; agregue la yema de huevo y bata durante 10 segundos o hasta conseguir una mezcla consistente.
3. Coloque la mezcla en el molde presionándola con el reverso de una cuchara; allane la superficie. Cúbrala con film transparente y refrigérela 20 minutos. Hornéela 15 minutos, retírela del horno y déjela enfriar.
4. Mezcle bien las manzanas, el azúcar y la canela. Coloque las manzanas en tiras superpuestas sobre la masa y hornee durante 15 minutos; retire del horno. ***Para elaborar la cobertura:*** Coloque la crema en un cuenco mediano y agítela con un batidor metálico hasta obtener una masa fina. Agregue el azúcar, la vainilla y el huevo y remueva hasta entremezclarlos. Vierta la cobertura sobre las manzanas y devuelva al horno. Hornee otros 20 minutos o hasta que la cobertura se haya solidificado. Déjela enfriar en el molde. Espolvoree con azúcar de canela antes de servir y corte en 12 tiras o rombos.

Cortes de manzana (arriba) y Magdalenas.

Mostachones de coco y almendra

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 30 unidades



2 huevos
⅓ taza de azúcar
½ cucharadita de crémor tártaro
1 cucharada de esencia de vainilla
1½ taza de coco rallado
1 taza de almendras en láminas

1. Precaliente el horno a 160°C. Forre una bandeja de 32 x 18 cm con papel parafinado. Coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño seco y móntelas a punto de nieve con la batidora.
2. Agregue el azúcar de forma gradual, batiendo constantemente hasta obtener una mezcla espesa y brillante y hasta que el azúcar se haya disuelto.
3. Añada el crémor tártaro, la vainilla, el coco y las almendras. Deje caer cucharaditas de mezcla sobre la bandeja.
4. Hornee los mostachones durante 30 minutos o hasta que estén crujientes. Despéguelos de la bandeja y déjelos enfriar.

Tartaletas de músico

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para unas 18 unidades



¾ taza de harina blanca
1 cucharada de azúcar
45 g de mantequilla
1 cucharada de leche

Relleno
250 g de frutos secos variados no salados
½ taza de azúcar
¼ taza de agua
¼ taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a 180°C. Tamice la harina en un bol mediano; añada el azúcar y la mantequilla. Con los dedos, mezcle la mantequilla y la harina durante 2 minutos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada, vierta la leche y remueva para formar una pasta suave. Pásela a una superficie ligeramente enharinada y trabájela durante 1 minuto o hasta conseguir una masa homogénea.
2. Extienda la masa hasta que quede delgada, córtela con un cortapastas redondo de 6 cm y coloque los círculos en moldes engrasados, presionando. Pinche el fondo con un tenedor y hornee 10 minutos o hasta dorarlos.
3. *Para elaborar el relleno:* Distribuya los frutos secos sobre una bandeja de horno durante 10 minutos o hasta dorarlos. Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola mediana. Remueva constantemente a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Llévelo a ebullición. Baje el fuego y déjelo cocer, sin tapar, durante 10 minutos o hasta dorar la mezcla. Retírelo del fuego, añada la nata y remueva bien. (Si el almíbar forma grumos al añadir la nata, devuelva la cacerola al fuego durante 1 minuto o hasta que la mezcla vuelva a ser homogénea.)
4. Disponga cucharadas de relleno caliente en las tartaletas y sírvalas frías.

Mostachones de coco y almendra (arriba) y Tartaletas de músico.



CONSEJO
El almíbar debe adquirir un color dorado al cocerse. Si es demasiado pálido, el relleno no solidificará y si es demasiado oscuro, se quemará. Cuézalo a fuego lento y retírelo de la cacerola durante el proceso de cocción para comprobar si ya está preparado.

Buñuelos de canela

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
3 minutos por tanda
Para unas 24 unidades



1 taza de agua
60 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
1 taza de harina de fuerza
4 huevos
aceite para freír
2 cucharadas de azúcar glas
1 cucharadita de canela molida

1. Mezcle el agua, la mantequilla y el azúcar en una cacerola mediana. Remueva a fuego lento durante 1 minuto o hasta que la mantequilla se haya fundido; no la deje hervir.
2. Retire la cacerola del fuego, añada la harina de una sola vez y, con una cuchara de madera, bata hasta obtener una mezcla homogénea. Devuélvala al fuego y caliente hasta que espese y se desprenda de las paredes y la base de la cacerola. Retírela del fuego y deje que se enfríe.
3. Viértala en un cuenco grande; pase por la batidora los huevos y añádalos de manera gradual, batiendo para formar una mezcla brillante y espesa.
4. Caliente aceite en una sartén de fondo pesado a fuego medio. Coloque en él cucharadas rasas de mezcla en tandas pequeñas. Fría los buñuelos 3 minutos o hasta que estén bien dorados y se hayan hinchado. Déjelos escurrir sobre papel absorbente.
5. Preséntelos en una bandeja espolvoreados con azúcar glas y canela mezclados. Sírvalos inmediatamente.

Atillos de requesón y pera

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
23 minutos
Para 8 unidades



425 g de mitades de pera en conserva, en su jugo
250 g de requesón
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de fécula de maíz
1 huevo
2 cucharaditas de esencia de vainilla
2 láminas de hojaldre preparado
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de gelatina

1. Precaliente el horno a 240°C. Forre 2 bandejas de horno de 32 x 18 cm con papel parafinado. Escurra bien las peras y reserve ⅓ de taza del jugo para glasear. Corte las mitades en láminas finas.
2. Coloque el requesón, el azúcar, la fécula, el huevo y la vainilla en un cuenco pequeño. Páselo por la batidora a velocidad mediana unos 3 minutos o hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.
3. Corte las láminas de hojaldre en cuatro cuadrados y coloque en el centro de cada uno dos cucharadas colmadas de la mezcla de requesón. Disponga dos o tres láminas de pera sobre los extremos de ésta.
4. Doble con cuidado los extremos opuestos del hojaldre para cubrir el relleno de requesón; presione para sellarlos. Coloque los atillos sobre las bandejas que ha preparado. Hornee durante 20 minutos o hasta que hayan aumentado de volumen y estén algo dorados. Retírelos del horno y colóquelos sobre una rejilla metálica para que se enfríen.
5. Mezcle el jugo de pera que ha reservado con el azúcar y la gelatina en una cacerola pequeña. Remueva a fuego lento durante 3 minutos o hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla hierva. Retírelo del fuego y déjelos enfriar ligeramente. Una vez fríos, unte los atillos con abundante glaseado antes de servir.

Buñuelos de canela (arriba) y Atillos de requesón y pera.

Tarta de ciruela, manzana y almendra (izquierda) y Bizcocho merengado con nueces.

Bizcocho merengado con nueces

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 30-35 minutos
Para 16 unidades



125 g de mantequilla
½ taza de azúcar
1 huevo
1½ tazas de harina de fuerza

Cobertura
½ taza de mermelada de albaricoque
3 claras de huevo
½ taza de azúcar
½ taza (60 g) de pacanas troceadas finas
⅓ taza (60 g) de almendras troceadas finas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano de 30 x 20 cm con mantequilla fundida o aceite y forre la base y dos laterales con papel.
2. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada el huevo de forma gradual, batiendo bien cada vez.
3. Pase la mezcla a un cuenco grande y con una cuchara de metal incorpore la harina y remueva para mezclarla y formar una masa casi homogénea. Colóquela en el molde presionando y allane la superficie.
4. *Para elaborar la cobertura:* Unte la base de la masa con mermelada. Coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño y, con la batidora, móntelas a punto de nieve. Añada el azúcar gradualmente, sin dejar de batir hasta formar una masa espesa y brillante y hasta que el azúcar se haya disuelto. Agregue cuidadosamente las pacanas y distribuya la mezcla uniformemente sobre la mermelada.
5. Hornee de 30 a 35 minutos o hasta que la masa esté cocida y el merengue haya solidificado. Deje que se enfríe antes de cortarlo en tiras.

Tarta de ciruela, manzana y almendra

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para una tarta de 23 cm



100 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar
2 huevos
¾ taza de harina tamizada
375 g de queso ricotta fresco
1 cucharadita de ralladura de limón
⅓ taza de azúcar
2 huevos
⅓ taza de ciruelas pasas troceadas
2 cucharadas de fécula de maíz
410 g de compota de manzana en conserva
1¼ taza de almendras en láminas, tostadas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde redondo desmontable de 23 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel; engráselo.
2. Bata la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño hasta formar una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez, y añada la harina. Con un cuchillo de hoja plana mezcle para formar una pasta espesa. Distribúyala de manera uniforme sobre la base del molde presionando y hornee durante 15 minutos.
3. Coloque la ricotta, la ralladura y el azúcar en un cuenco pequeño y pase por la batidora hasta obtener una mezcla cremosa. Agregue los huevos gradualmente, batiendo muy bien cada vez. Añada las ciruelas y la fécula y bata hasta mezclarlos.
4. Con una cuchara metálica, añada la manzana y la mitad de las almendras. Remueva hasta que se hayan entremezclado y pase la mezcla a cucharadas a la base precocinada; allane la superficie.
5. Esparza el resto de almendras sobre la mezcla de requesón y presione ligeramente la superficie. Hornee 45 minutos o hasta que el relleno se vuelva consistente y se dore. Deje enfriar en el molde. Para servir, corte la tarta en porciones. Para una mejor conservación, refrigérela.

Nota: Puede sustituir las ciruelas pasas por un tercio de taza de frambuesas o arándanos.

Strudel de miel y frutos secos

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 35 minutos
Para 6-8 personas



250 g de requesón
2 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de miel
½ cucharadita de clavo de especia molido
2½ tazas (300 g) de nueces troceadas
1 taza (120 g) de almendras molidas
90 g de mantequilla fundida
10 láminas de pasta filo

Almíbar de miel
⅓ taza de miel
2 cucharadas de agua
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de ralladura de limón
5 clavos de especia enteros

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde hondo redondo de 20 cm desmontable con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel y engráselo. Coloque el requesón, las yemas, el azúcar y la miel en un bol pequeño. Páselo por la batidora durante 3 minutos a velocidad rápida hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada el clavo y los frutos secos; remueva con una cuchara de metal para mezclarlos.
2. Coloque 5 láminas de pasta sobre la superficie de trabajo y cubra el resto con un paño húmedo para evitar que se seque. Unte la superficie de cada lámina con mantequilla y disponga otra encima. Repita la operación hasta haber colocado las 5 láminas y no unte la última. Cubra y deje reposar. Repita la operación con el resto del hojaldre.
3. Coloque los dos bloques a lo largo sobre la superficie de trabajo y unte con mantequilla el extremo estrecho. Superponga con cuidado el segundo bloque a unos 10 cm del extremo untado. (La pasta debería de tener 60 cm de largo.)
4. Vierta la mezcla de frutos secos uniformemente a lo largo del extremo de pasta que tenga más cerca, dejando un borde de 10 cm en cada punta. Enrolle el hojaldre por encima para cubrir la mezcla. Doble las puntas para sellar el relleno. Siga enrollando la pasta hasta el final. Úntela con el resto de la mantequilla.
5. Comience en una punta y enrolle la masa formando una espiral lo suficientemente grande como para forrar el molde. Colóquela en éste y hornee durante 30 minutos o hasta que esté bien dorada y crujiente. Vierta el almíbar frío sobre la pasta caliente y déjelo enfriar en el molde.
6. ***Almíbar de miel:*** Mezcle todos los ingredientes en un cuenco pequeño y cuézalo a fuego lento, removiendo, hasta que la mezcla hierva. Déjelo cocer, sin tapar ni remover, durante 5 minutos.

Mediaslunas de coco y albaricoque

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 50 minutos
Para 16 unidades



1⅓ tazas de albaricoques secos troceados
¾ taza de agua
1 cucharada de mantequilla
½ taza de leche condensada
½ taza de coco rallado
½ cucharadita de ralladura de lima
4 láminas de pasta quebrada
1 clara de huevo poco batida
¼ taza de coco rallado, adicional

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre una bandeja de horno de 32 x 28 cm con papel parafinado. Cueza los albaricoques, el agua y la mantequilla en una cacerola pequeña y cueza a fuego lento removiendo durante 3 minutos o hasta que hiervan. Baje el fuego y deje cocer, sin tapar, 12 minutos o hasta obtener una pasta espesa y hasta que haya absorbido casi todo el líquido.
2. Añada la leche y remueva a fuego lento 5 minutos. Retírelo del fuego y añada el coco y la ralladura. Mézclelo todo bien y déjelo enfriar. Corte las láminas de pasta en 4 cuadrados. Distribuya una cucharada de mezcla sobre un cuadrado y deje una esquina sin untar.
3. Enrolle el extremo contrario hacia la esquina no untada y forme una medialuna. Repita con el resto de pasta y de relleno.
4. Disponga las medialunas en la bandeja, a intervalos de 3 cm y píntelas con clara de huevo. Espolvoréelas con coco y hornee 25 minutos o hasta que estén doradas y cocidas. Déjelas 5 minutos en la bandeja y luego páselas a una rejilla metálica para que se enfríen.



Strudel de miel y frutos secos (izquierda) y Mediaslunas de coco y albaricoque.

Pastas saladas

Estas pastas saladas están para chuparse los dedos y resultan el doble de buenas porque pueden servirse tanto para picar a media tarde como si si se trata de preparar un aperitivo o cóctel, el primer plato de un ágape festivo o, acompañadas con ensalada, como plato único de un almuerzo ligero.

Sandwiches

Tiempo de preparación: 35 minutos
Tiempo de cocción: nulo
Para 4-6 personas



SANDWICHES REDONDOS
1 barra de pan blanco o moreno sin cortar

Relleno
250 g de requesón
½ taza de dátiles en trozos pequeños
¾ taza de nueces en trozos pequeños
1 cucharadita de ralladura fina de naranja

1. Retire la corteza del pan y córtelo a lo largo en tiras.
2. Mezcle el requesón, los dátiles, las nueces y la ralladura de naranja.
3. Distribuya el relleno uniformemente sobre las tiras y enróllelas desde el extremo largo o corto. Envuélvalas en film transparente bien tirante y refrigérelas durante 1 hora.
4. Corte en círculos con un cuchillo de sierra.

SANDWICHES LARGOS
½ barra de pan de molde blanco en rebanadas
1 barra de pan de molde integral
250 g de mantequilla reblandecida

Relleno 1
250 g de salmón en conserva, escurrido, sin piel ni espinas
1 cucharada de mayonesa
5 ml de zumo de limón
½ cucharadita de pimienta negra recién molida

Relleno 2
2 pepinos pequeños pelados, cortados finos
1 cucharadita de ralladura fina de limón

Sandwiches redondos, Sandwiches largos y Bollos de cebolla y cebollino con mantequilla de bacon (página 54).

1. Unte el pan blanco con mantequilla por ambos lados y el integral sólo por uno.
2. Mezcle el salmón, la mayonesa, el zumo y la pimienta.
3. Coloque la mitad de las rebanadas de pan integral sobre una superficie llana grande y distribuya encima la mezcla de salmón; cubra con las rebanadas de pan blanco y disponga encima el pepino y la ralladura de limón; cubra con el resto de rebanadas de pan integral.
4. Retire la corteza de los sandwiches y córtelos en tres tiras largas.

Nota: Los sandwiches resultan más sabrosos si se preparan justo antes de consumirlos. Se pueden cubrir con film transparente y guardar en el frigorífico hasta 2 horas.

Bollos de cebolla y cebollino con mantequilla de bacon

Tiempo de preparación: 12 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Para 32 unidades



Mantequilla de bacon
90 g de mantequilla
2 cucharaditas de bacon frito en trocitos



Bollos de cebolla y cebollino
3 tazas de harina de fuerza
40 g (1 sobre) de preparado para sopa de cebolla
60 g de mantequilla
1 taza de leche
1 yema de huevo
2 cucharadas de cebollino recién picado
2 cucharadas de leche, adicionales

1. Precaliente el horno a 240°C. Forre una bandeja de horno de 32 x 28 cm con papel parafinado. ***Para elaborar la mantequilla de bacon:*** En un cuenco pequeño mezcle bien la mantequilla y los trocitos de bacon. Guarde en el frigorífico, cubierto con film transparente, durante 30 minutos.
2. Coloque la harina, el preparado para la sopa y la mantequilla en el bol de la batidora para batirlos durante 15 segundos. Añada la leche, la yema y el cebollino y bata otros 5 segundos o hasta formar casi una masa.
3. Pásela a una superficie algo enharinada y trabájela durante 30 segundos. Vierta la masa en un molde llano de 30 x 20 cm espolvoreado con harina y presiónela. Vuélquela sobre una tabla enharinada y con un cuchillo afilado córtela en 32 partes. Pinte la parte superior con la leche adicional.
4. Disponga las porciones separadas sobre la bandeja y hornee durante 10 minutos. Reduzca la temperatura a 210°C y hornee otros 15 minutos o hasta que hayan subido y estén doradas. Sírvalas templadas con mantequilla de bacon fría.

Pan de maíz con jamón y queso

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Para 16 unidades



1 taza de harina de fuerza
1 taza de harina de maíz
1 taza de queso cheddar rallado
3 lonchas finas (100 g) de jamón, troceadas
⅓ taza de perejil picado fino
1 taza de leche
¼ taza de aceite de oliva
2 huevos

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano de 30 x 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel y engráselo.
2. Tamice la harina en un cuenco y añada la harina de maíz, el queso, el jamón y el perejil. Forme un hueco en el centro.
3. Mezcle la leche, el aceite de oliva y los huevos con los ingredientes secos. Remueva con una cuchara de madera hasta mezclarlos; no bata en exceso.
4. Vierta la mezcla en el molde y allane la superficie. Hornee 30 minutos hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo 3 minutos en el molde antes de volcarlo sobre una rejilla para que se enfríe.

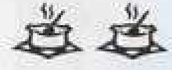
Nota: La harina de maíz amarilla puede adquirirse en muchos supermercados y comercios dietéticos. Se conoce también como "polenta". Es mejor consumir el pan de maíz el día de su horneado.



Pan de maíz con jamón y queso.

Lionesas saladas

Tiempo de preparación:
1 hora 15 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para 16 unidades



60 g de mantequilla
¾ taza de agua
¾ taza de harina blanca
3 huevos batidos

Relleno de salmón
60 g de mantequilla
¼ taza de harina blanca
1¼ taza de leche
125 g de salmón en conserva, escurrido, sin piel ni espinas
2 cucharaditas de zumo de limón
1 cucharada de mayonesa
⅓ taza de cebollino picado fino

Relleno de queso
20 g de mantequilla
125 g de champiñones, en láminas finas
60 g de mantequilla
¼ taza de harina blanca
1 cucharadita de pimienta negra recién molida
1 taza de leche
¼ taza de nata líquida
½ taza de queso cheddar rallado
¼ taza de perejil picado fino

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla fundida. Mezcle la mantequilla y el agua en una cacerola mediana y déjela cocer, removiendo, hasta que la mantequilla se haya fundido; llévelo a ebullición.
2. Retire la cacerola del fuego y añada la harina de una sola vez. Bata con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla homogénea. Devuélvala al fuego y caliente hasta que la mezcla espese y se desprenda de las paredes de la cacerola. Retírela del fuego y déjela enfriar un poco. Pásela a un bol más grande y añada los huevos de forma gradual, batiendo hasta obtener una mezcla brillante y espesa.
3. Coloque cucharadas colmadas de mezcla en las bandejas, rocíe con agua fría y hornee durante 15 minutos. Baje el horno a 180°C y hornee otros 15 minutos o hasta que la masa esté crujiente y dorada.
4. Corte las lionesas por la mitad y retire la masa no cocida del interior. Devuélvalas al horno de 3 a 4 minutos o hasta que estén secas. Pase la mezcla a cucharadas a la base de las lionesas; vuelva a colocar la parte superior y sírvalas de inmediato.
5. ***Relleno de salmón:*** Caliente la mantequilla y añada la harina. Cueza a fuego lento, removiendo, 2 minutos o hasta que la mezcla comience a estar dorada. Vierta la leche de forma gradual hasta conseguir una masa homogénea. Remueva continuamente hasta que hierva y espese; déjelo hervir durante 1 minuto más y retírelo del fuego. Añada el salmón, el zumo, la mayonesa y el cebollino; mézclelo con cuidado.
6. ***Relleno de queso:*** Caliente la mantequilla y añada los champiñones. Cuézalos a fuego lento durante 3 minutos o hasta que empiecen a estar tiernos; agregue la harina y la pimienta. Remueva 2 minutos o hasta que la mezcla esté dorada. Incorpore la mezcla de leche y nata para obtener una masa homogénea. Remueva hasta que hierva y espese; déjelo hervir durante 1 minuto más y retírelo del fuego. Añada el queso y el perejil.



Remueva la harina hasta que espese y se desprenda de las paredes de la cacerola.



Rocíe las cucharadas colmadas de masa con agua fría.



Lionesas saladas.



Corte las lionesas por la mitad y retire la masa no cocida del interior.



Relleno de salmón: añada el salmón, el zumo, la mayonesa y el cebollino a la harina.

Tartaletas de calabaza

Tiempo de preparación: 25 minutos + 15 minutos en el frigorífico
Tiempo de cocción: 45 minutos
Para 6 tartaletas de 12 cm



200 g de harina
90 g de mantequilla
2-3 cucharadas de agua helada

Relleno
2 cucharadita de aceite
2 tiras de bacon, en trozos pequeños
1 puerro en rodajas
3 huevos poco batidos
½ taza de nata líquida
¾ taza de calabaza cocida, hecha puré (cruda 250 g)
¾ taza de queso cheddar rallado

1. Precaliente el horno a 210°C. Tamice la harina en un bol grande y añada la mantequilla troceada. Con los dedos, mezcle durante 2 minutos o hasta obtener una mezcla fina y desmigada. Agregue el agua y mezcle para elaborar una masa suave. Pásela a una superficie algo enharinada y amase durante 1 minuto o hasta obtener una mezcla homogénea. Refrigérela envuelta en film transparente durante 15 minutos.
2. Extienda la masa entre 2 hojas de film transparente para cubrir moldes



para tartaletas de 12 cm. Corte una hoja de papel encerado para cubrir cada molde y disponga sobre él una capa de legumbres secas o arroz. Hornee durante 10 minutos y retírelo del horno; deseche el papel y las legumbres. Devuelva la masa al horno 5 minutos más o hasta que empiece a dorarse.
3. ***Para elaborar el relleno:*** Mezcle el aceite, el bacon y el puerro en una cacerola mediana y cueza, removiendo, a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la mezcla esté algo dorada. Déjela enfriar.
4. Mezcle los huevos y la nata en un cuenco grande y bata a mano hasta mezclarlos. Agregue la calabaza, la mezcla de bacon y el queso y remueva para entremezclar bien.
5. Vierta el relleno en las tartaletas. Baje el horno a 180°C y hornee durante 25 minutos o hasta que el relleno esté algo dorado y cocido.

Nota: Puede servir las tartaletas tibias o a temperatura ambiente, cortadas por la mitad o enteras.

Frittata de espárragos en tiras

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 30 minutos
Para unas 20 unidades



½ taza de harina de fuerza
6 huevos poco batidos
½ taza de aceite
2 calabacines medianos (200 g) rallados
3 cebolletas, picadas finas
1½ tazas de queso cheddar rallado
340 g de espárragos en conserva, escurridos

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte 2 moldes de 26 × 8 × 4,5 cm con aceite, forre la base y las paredes con papel y engráselo. Tamice la harina en un bol y forme un hueco en el centro. Agregue los huevos y el aceite, y bata a mano hasta entremezclarlos.
2. Añada el calabacín, las cebolletas y el queso y mézclelo todo bien.
3. Vierta cucharadas uniformes de mezcla en los moldes y disponga encima los espárragos en diagonal. Hornee 30 minutos o hasta que empiece a dorarse. Desmolde, retire el papel, corte en tiras diagonales y sírvalas tibias o a temperatura ambiente.

Tartaletas de calabaza (arriba) y Frittata de espárragos en tiras.

Mediaslunas de guindilla, ajo y queso parmesano

Tiempo de preparación:
10 min. + 30 min. en el frigorífico
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 80 unidades



1⅓ taza de harina blanca
100 g de queso parmesano rallado (1¼ taza)
una pizca de guindilla en polvo
¼ taza de sal de ajo
100 g de mantequilla
2 yemas de huevo
guindilla en polvo, adicional
sal de ajo, adicional

1. Precaliente el horno a 210°C. Forre 2 bandejas de horno de 32 × 28 cm con papel parafinado.
2. Pase por la batidora la harina, el queso, la guindilla, la sal y la mantequilla durante 15 segundos. Agregue las yemas de huevo y bata durante 10 segundos o hasta formar una masa.
3. Pásela a una superficie enharinada y forme un rollo de 20 cm. Cúbralo con film transparente y refrigérelo media hora.
4. Corte el rollo en círculos de 5 mm y cada círculo por la mitad. Disponga las mediaslunas sobre las bandejas que ha preparado separadas 5 mm unas de otras. Espolvoree con un poco de guindilla en polvo y sal de ajo adicionales.
5. Hornee durante 20 minutos o hasta que estén algo doradas y crujientes. Páselas a una rejilla para que se enfríen.



Paté al Grand Marnier

Tiempo de preparación:
15 minutos + 6 horas en el frigorífico
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 8 unidades



100 g de mantequilla
500 g de hígado de pollo
1 cebolla mediana troceada
1 diente de ajo majado
⅓ taza de Grand Marnier
⅓ taza de nata líquida
½ taza de salvia seca
⅛ cucharadita de tomilllo seco

1. Caliente la mantequilla en una cacerola de fondo pesado. Añada el hígado, la cebolla, el ajo y el Grand Marnier. Cueza a fuego medio, removiendo, hasta que el hígado esté casi cocido y la cebolla blanda. Lleve a ebullición y deje cocer 5 minutos. retire del fuego y deje enfriar ligeramente.
2. Pase la mezcla por la batidora durante 30 segundos o hasta obtener una mezcla homogénea. Añada la nata y las hierbas y bata 15 segundos.
3. Vierta la mezcla en un recipiente de una capacidad de 3 tazas, cúbralo con film transparente y refrigérelo durante 6 horas, hasta que se haya solidificado. Sírvalo con tostadas melba o galletas saladas.

CONSEJO
Puede adquirir las tostadas melba en cualquier supermercado. Si desea hacerlas en casa, retire la corteza de las rebanadas de pan fresco, allánelas con un rodillo y córtelas en la forma que prefiera. Seque el pan en el horno 10 minutos a 210°C. O bien, tueste pan blanco de molde por los 2 lados y corte por el centro con un cuchillo de sierra de modo que obtenga 2 rebanadas muy delgadas, tostadas por un solo lado; tueste un poco el otro.

Paté al Grand Marnier (arriba) y Mediaslunas de guindilla, ajo y queso parmesano.

Ruedas de salchicha picantes

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para 25 unidades



125 g de salchichas en picadillo
1 zanahoria pequeña, rallada fina
1 cebolleta, picada fina
1 diente de ajo, majado
2 cucharaditas de concentrado de tomate
1 cucharadita de curry en polvo
1 cucharadita de romero fresco picado
1 lámina de hojaldre preparado

1. Precaliente el horno a 210°C. Forre 2 bandejas de horno con papel parafinado. Mezcle el picadillo con la zanahoria, la cebolleta, el ajo, el tomate, el curry y el romero.
2. Distribuya la mezcla de manera uniforme sobre el hojaldre y enrolle. Con un cuchillo afilado, corte en rebanadas de 1 cm.
3. Dispóngalas sobre las bandejas a 4 cm unas de otras. Hornee 20 minutos o hasta dorarlas.

Nota: Estas ruedas resultan mucho más sabrosas si se consumen el día de su elaboración, pero se conservan hasta 2 días en el frigorífico en un recipiente hermético. Antes de servirlas, recaliéntelas en el horno a una temperatura moderada durante 15 minutos. Se pueden congelar, tanto cocidas como crudas, hasta 3 meses. Congélelas en las bandejas de horno antes de introducirlas en una bolsa para congelados, para asegurarse de que las ruedas quedan separadas unas de otras. Resultan extraordinarias si se sirven acompañadas de salsa de tomate.

Bocaditos de queso

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Para 20 unidades



250 g de queso ricotta, hecho puré
200 g de queso feta, desmenuzado
1 taza de queso cheddar rallado
1 huevo poco batido
pimienta
1 cucharada de perejil recién picado
⅓ taza de leche
1 cucharada de harina de fuerza
¼ taza de aceite de oliva
10 láminas de pasta filo

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde llano de 30 × 20 cm con aceite. Mezcle los tres quesos, el huevo, la pimienta, el perejil, la leche y la harina en un cuenco grande. Con un tenedor, bata hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
2. Disponga 5 láminas de pasta filo sobre la superficie de trabajo y cubra el resto con un paño húmedo para que no se sequen. Unte la mitad de la lámina con aceite y dóblela por la mitad. Coloque la pasta doblada en la base del molde y unte la parte superior con aceite. Realice esta operación con las 5 láminas.
3. Distribuya la mezcla de queso sobre la base de pasta y allane la superficie. Repita la operación de engrasado y doblado con las 5 láminas que quedan; recorte los bordes con un cuchillo afilado, si es necesario. Divida la masa en 20 porciones, marcándolas sin cortar la base, y unte la parte superior con el resto del aceite.
4. Hornee durante 25 minutos o hasta que estén bien doradas y crujientes. Retírelo del horno y déjelo enfriar en el molde. Utilice un cuchillo de sierra para cortar las porciones.

Bocaditos de queso (arriba) y Ruedas de salchicha picantes.

Índice

Los números de página que aparecen en cursiva indican la página de la fotografía

